



EDP 250

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal du BCBG d'octobre - novembre 2018

Édito : Le casse-tête des formats français

Vous buvez du vin à l'aveugle, mais quelle était la contenance de la bouteille ?

Hormis la bouteille de 75 cl et le magnum, difficile de s'y retrouver dans les noms de flacons qui peuvent être similaires mais avoir une contenance différente.

Le **jéroboam** de 4,5 litres = 6 bouteilles, le **salmanazar** de 9 litres = 12 bouteilles, le **balthazar** de 12 litres = 16 bouteilles et le **nabuchodonosor** de 15 litres = 20 bouteilles sont communs aux Bordeaux, Bourgognes et Champagnes.

La région bordelaise se distingue toutefois avec son **double magnum**, son **impériale** de 6 litres = 8 bouteilles, et son **melchior** de 18 litres = 24 bouteilles. Des formats qui se nomment respectivement jéroboam, **mathusalem** et **salomon** en Champagne et en Bourgogne, tandis que le jéroboam bordelais contient 5 litres.

Le Champagne va au-delà avec le **souverain** de 26,25 litres = 35 bouteilles. Pour sa cuvée carte d'or la maison Drappier fait fabriquer sur commande le **primat** de 27 litres = 36 bouteilles à 4018 €, ainsi que le **melchisédech** de 30 litres = 40 bouteilles pour la modique somme de 5346 €.

A part le crémant, tous les vins d'Alsace, depuis la bouteille de 50 cl dédiée aux vendanges tardives et sélections de grains nobles jusqu'au magnum, en passant par les 75 cl, logent dans un format protégé par décret, baptisé **flûte** d'Alsace. Impossible de l'utiliser ailleurs qu'en Alsace.

Tout aussi protégé est le **clavelin** de 62 cl qui abrite le fameux vin jaune du Jura. Quant au **pot** lyonnais de 46 cl, il s'agit d'une unité de mesure propre à Lyon, liée à l'histoire de la gastronomie fixée au XIX siècle (1843), et qui possède un fond épais de 4 cm d'où son surnom de "gros cul".

Quoi qu'il en soit, c'est le magnum qui reste, à l'unanimité, le format idéal dans lequel le vin et le champagne s'épanouissent et vieillissent le mieux.

Guy

Compte rendu du C.A. du 02/10/2018

Présence et remerciement à Manu pour son dernier CA

Armelle excusée.

Remerciements à Manu pour tout le travail réalisé et remise de cadeaux souvenirs...

Echo des Pressoirs : octobre

- Rédaction : Jean-Louis - Edito : Guy
- Contenu :
 - o Rappel des prochaines dates,
 - o Rappel pour demander de transmettre les nouveaux vins à proposer à la sélection pour le prochain catalogue CGP.
 - o Compte rendu du CA par François
 - o Vendange de Presse par tous les membres CA et BCBG

Point financier : Jean Jacques

- Derniers encaissements et remboursements.
- Factures CGP : toutes les factures vigneronnes sont réglées.
- Les comptes sont sains et toutes les autres factures sont payées.

Super prestige grands vins du Languedoc :

- Date le 15/12/2018 ; lieu : RU centre-ville, 7 avenue Foch (faculté Victor Segalen)
Heure : 19 h. Se garer à l'extérieur si possible.
- Point sur les inscriptions : il reste peu de places. Certains réservent par mail et adressent le chèque par la suite. André propose de réfléchir à une règle pour les priorités concernant les inscriptions : mail, courrier avec chèque ?
- Organisateurs : François, Jean-Jacques (remplace Manu) et Jean-Louis (remplace André).
- Les vins sont en cours d'achat.

CA sélection des vins pour CGP 2019

- Chez Jean Louis : début décembre 2018.
- Rappel des vins à retirer du catalogue : n°17 Cassis – n°22 La Mordorée – n°40 Menetou Salon blanc – n°41 Menetou Salon rouge.
- Vins proposés : Faire un dernier rappel si possible suivant calendrier.

Calendrier BCBG 2019

samedi, 12 janvier 2019 BCBG G1
mardi, 15 janvier 2019 CA
samedi, 19 janvier 2019 BCBG G2
samedi, 26 janvier 2019 BCBG G3
mardi, 26 février 2019 CA
samedi, 2 mars 2019 AG du BCBG
samedi, 9 mars 2019 BCBG G1
samedi, 16 mars 2019 BCBG G2
samedi, 23 mars 2019 BCBG G3
mardi, 26 mars 2019 CA
samedi, 30 mars 2019 BCBG PRESTIGE n°1
mardi, 23 avril 2019 CA
samedi, 4 mai 2019 BCBG Les Rochelles
samedi, 18 mai 2019 BCBG G3
samedi, 25 mai 2019 BCBG G2
mardi, 28 mai 2019 CA
samedi, 1er juin 2019 BCBG Remise vins Membres actifs
samedi, 15 juin 2019 BCBG ZYTHOLOGIE
samedi, 29 juin 2019 BCBG G1
mardi, 10 septembre 2019 CA
samedi, 14 septembre 2019 BCBG INTERGROUPE
samedi, 21 septembre 2019 BCBG G1
samedi, 28 septembre 2019 BCBG G2
samedi, 5 octobre 2019 BCBG G3
samedi, 12 octobre 2019 BCBG PRESTIGE n°2
mardi, 15 octobre 2019 CA
samedi, 9 novembre 2019 BCBG G1
samedi, 16 novembre 2019 BCBG G2
samedi, 23 novembre 2019 BCBG G3
mardi, 3 décembre 2019 Dégustation vins proposés CGP
mardi, 10 décembre 2019 CA
samedi, 14 décembre 2019 BCBG SUPER PRESTIGE

Primeurs MAS DAUMAS GASSAC.

Jean-Pierre a commandé 9 cartons et propose que le club commande 1 carton supplémentaire. Le club accepte et revendra ensuite à la bouteille (3 rouges + 3 blancs).

Actuellement dans cave club 9 rouges 2016, 3 blancs 2017, 3 rouges 2013 et 2 rouges 2014.

Présence salons

- Salon à Kergroadez : annulé (qui était en remplacement de celui de Milizac) pour le Domaine des Rochelles, Serres-Mazard, Besancenot et Domaine les Mouilles => d'autres solutions sont donc à trouver, notamment pour les échantillons.
- Penfeld : mi-novembre – groupe à constituer au prochain CA
- Salon Best Western : André, seul pour l'instant.

Questions diverses :

Confirmation du Bonus de fin d'année pour dégustation Plaisir : 30 €

Rappel des prochaines dates

En décembre :

- 15 décembre : Super Prestige sur les grands vins du Languedoc

2019

En janvier :

- 12 janvier : G1
- 19 janvier : G2
- 26 janvier : G3

En mars :

- 9 mars : G1
- 16 mars : G2
- 23 mars : G3



Rappel : en cas d'absence prévue à une dégustation plaisir, envoyez vite un mail au Grand Chambellan andreprigent@aol.com afin qu'un autre membre dégustateur puisse profiter de la place pour rattraper une séance.

Autre rappel : n'oubliez pas d'envoyer au CA toutes les informations, articles, recettes, et même éditos, que vous aimeriez voir publier dans votre EDP.

Adresse de réception : redaction-edp@bacchus-club1901.org

CGP 2019 : pour remplacer les vins sortants, n'hésitez pas à faire parvenir au CA un échantillon des vins que vous aimeriez proposer au catalogue (et pour lesquels vous accepteriez donc d'être l'intermédiaire logistique entre le vigneron et le club).

Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

- Rappel de la question posée dans le dernier EDP 249 de septembre :

Par quels divers moyens un vigneron peut-il obtenir une baisse qualitative de son rendement, et tous ces moyens se valent-ils ?

Réponse :

La meilleure façon de maîtriser le rendement est une **taille d'hiver rigoureuse** limitant le nombre de bourgeons, éventuellement complétée au printemps par un **ébourgeonnage** partiel. Elle peut être également accompagnée d'un **enherbement** concurrent si le sol est trop riche. Si, au printemps, la taille d'hiver se révèle trop laxiste, **l'éclaircissage** (ou « vendange verte ») consistant à couper jusqu'à 30% de grappes encore vertes est une

solution de dernier recours permettant de corriger, quoique imparfaitement, ce défaut initial. En zone tempérée, le rapport idéal entre la surface foliaire exposée au soleil et le rendement est de 1 m² de canopée pour 1 Kg de raisin. Mais un léger **rognage** (écimage de la canopée), s'il respecte ce rapport, permet aussi de concentrer les baies en redirigeant vers elles la sève des feuilles. Quand à **l'effeuillage** (élimination des feuilles basses autour des grappes après la véraison), il permet une exposition directe des baies à la chaleur dessiccatrice du soleil qui hâte leur maturation et favorise leur concentration.

Cf. mémento pdf p. 26-27 : « Incidence du mode de culture sur la maturation » (mémento également consultable en direct sur le site : onglet « *Outils* », sous-onglet « *Bibliothèque du Club* »).

Question du jour :

Qu'est-ce que la pourriture noble apporte au raisin par rapport à une concentration obtenue par un simple passerillage ?

Cf. mémento pdf p. 27-28 : « Incidence de la pourriture noble et grise ».

Vendanges de presse

Ce mois-ci, un article sur le tout nouveau classement 2018 des crus bourgeois, qui réintroduit les mentions « bourgeois supérieur » et « bourgeois exceptionnel », un article contestant les conclusions d'une étude du magazine médical « Lancet » sur les dangers du vin pour la santé, un article sur « Raisin », un site recensant à l'échelle mondiale tous les bars spécialisés dans les vins dits « naturels », un article sur le lancement, à l'initiative du prestigieux « Château l'Angelus », de « vins de cépage » dans le Bordelais, et un article sur le cépage Artaban, l'un des tout nouveaux cépages introduits dans le vignoble français pour leur capacité à résister naturellement aux maladies.

LE TEMPS DES BOURGEOIS

Publié le 27/09/18 par Béatrice Brasseur

Le classement officiel 2018 vient de consacrer 270 châteaux sur le millésime 2016. C'est l'avant-dernier opus avant le retour des mentions cru bourgeois "exceptionnel", "supérieur" ou "bourgeois" avec le millésime 2018.

Les propriétés choisissent dès maintenant leur camp. Au total, 270 châteaux dans 7 appellations médocaines (médoc, haut-médoc, listrac-médoc, moulis, margaux, pauillac, saint-estèphe). La famille est on ne peut plus diverse : vignobles de deux hectares ou de plus de cent, propriétés familiales ou appartenant à des investisseurs privés ou institutionnels ou encore actifs de grands groupes.

La mention "bourgeois" est très ancienne : dès le XVe siècle, elle concerne alors les meilleurs vins produits sur les meilleurs terroirs acquis par les riches "bourgeois de Bordeaux".

[...]

Avec la réintroduction de la hiérarchie, l'Alliance invite cependant expressément dans sa charte d'utilisation de la mention cru bourgeois à jouer collectif. Le classement est un "capital commun

et un bien précieux qu'il faut valoriser, un vecteur de développement, une source de création d'opportunités, de développement, d'innovation, de pérennité et de partage de valeur ajoutée". À bon entendeur, salut ! Chez les bourgeois, il ne devra y avoir ni seigneurs ni gueux. Un pour tous, tous pour un.

Article sélectionné par **Guy**

[Lien vers l'article](#)

ÉTUDE MONDIALE SUR LA CONSOMMATION DE VIN : « ON AFFOLE TOUT LE MONDE POUR RIEN »

Publié par Idelette Fritsch dans la version en ligne de « Terre de Vins »

La communauté scientifique internationale dénonce sur le forum en ligne ISFAR, les nombreux biais de l'étude mondiale sur la consommation d'alcool publiée cet été dans « The Lancet ». Membre du forum, le professeur Pierre-Louis Teissède, professeur à l'université de Bordeaux et secrétaire scientifique de la commission sécurité et santé à l'OIV, en présente les principaux points de contestation, en exclusivité pour Terre de Vins.

L'étude parue le 24 août dans la revue britannique « The Lancet », prétend que l'alcool entraînerait une surmortalité dès le premier verre. Quelle est votre réaction à une telle conclusion ?

Il y a beaucoup d'éléments de contestation, ils ont été publiés le 3 septembre dans un article co-signé à l'échelle internationale par une douzaine de professeurs d'université et de chercheurs du monde médical dont je fais partie, réunis dans un forum en ligne, l'International Scientific Forum on Alcohol Research (IFSAR).

[...]

Cette étude a été largement relayée par les médias durant l'été... Quels sont pour vous les conséquences d'un tel relais médiatique ?

D'une certaine manière, le mal a déjà été fait ! On affole tout le monde pour rien, mais il n'y avait pas lieu d'inquiéter de braves gens qui usent sagement d'un produit. On peut regretter, aujourd'hui, que les messages de santé publique incluant le vin ne soient tournés que vers l'impact d'une consommation excessive en excluant les effets potentiels lors d'une consommation modérée dans le cadre de la nutrition. Loin de ne jouer qu'un rôle de nutrition préventive, lorsqu'il est consommé régulièrement, avec modération, et intégré à l'alimentation, le vin apporte aussi du plaisir sensoriel et de la convivialité.

Article sélectionné par **Guy**

[Lien vers l'article](#)

« RAISIN », L'APPLICATION AUX 3 000 BARS À VINS NATURELS DANS LE MONDE

Article d'Alexandre Abellan, mis à jour le 11/10/2018 dans la revue Vitisphère.

Revendiquant 70 000 téléchargements, la start-up se positionne comme le guide international des vins sans sulfites.

Se donnant la mission de permettre à ses utilisateurs de « boire du vin naturel partout dans le monde », la start-up Raisin se définit comme la « seule application qui géolocalise dans plus de 35 pays tous les bars, caves et restaurants qui proposent au minimum 30 % de vin naturel ». Lancée en 2016, l'application recense 3 000 enseignes et 1 350 vigneronnes. Si les candidatures de producteurs sont faciles à valider, les établissements ne sont référencés qu'après une analyse de leurs cartes des vins par un algorithme. Sachant que si un bar à vin propose moins de 30 % de vins naturels, il peut quand même être référencé avec une mention « moins de 30 % » s'il n'y a pas d'autres établissements à proximité.

Créant une communauté autour des vins naturels, Raisin a été co-fondé par Jean-Hugues Bretin, qui est un fervent converti de la « consommation éthique et responsable ». L'entrepreneur prédit dans un communiqué que « le vin naturel, c'est l'avenir du vin ; elle est aujourd'hui la seule viticulture viable qui allie à la fois respect de l'environnement et des consommateurs ». Et il souligne que cette niche a un potentiel économique non négligeable, devant atteindre 5 % des ventes mondiales de vin en 2020.

Gratuit et sans pub

Émanation du blog parisien « On boit quoi ce soir », l'application Raisin est gratuite et sans publicité grâce à des levées de fonds successives. Elle est disponible en trois langues (anglais, français et japonais) sur les plateformes IOS et Android (elle est réservée aux plus de 17 ans sur Apple et demande un accord parental pour Google).

Article sélectionné par **Jean-Louis**

(Commentaire de Jean-Louis : En l'absence d'un label officiel « vin naturel » qui soit véritablement contraignant, car reconnu par tous les acteurs et imposant donc aussi à ces vins au minimum un agrément de « vin biologique », même une bibine gorgée de pesticides ou d'intrants industriels de toute nature pourra, pour la seule raison qu'elle est exempte de sulfites, profiter du flou actuel pour continuer à se targuer d'être elle aussi un « vin naturel ». Pour l'instant, le problème semble donc pris à l'envers, puisque la distribution tente de structurer en aval un phénomène qui, en amont, ne l'est malheureusement pas encore.)

[Lien vers l'article](#)

LA FAMILLE DE BOÜARD PARIE SUR LE MONOCÉPAGE À BORDEAUX

Publié par Jean-Michel Brouard dans la version en ligne de « Terre de Vins »

Co-proprétaire du célèbre château Angélys à Saint-Emilion, Hubert de Boüard et sa famille ont initié une nouvelle gamme de vins de cépage en 2016. Une approche décomplexée et proche des attentes des consommateurs.

Angélys et son carillon, devenu 1er grand cru classé A en 2012, aurait pu devenir une tour d'ivoire pour la famille de Boüard. Mais tel n'est pas l'esprit de cette famille qui, loin de s'enfermer dans un cocon prestigieux, s'ouvre vers de nouveaux vignobles et de nouvelles expériences. Cette curiosité a été inculquée par Hubert de Boüard à ses 3 enfants, Coralie, Stéphanie et Mathieu.

[...] une nouvelle voie a été ouverte en 2016 avec le lancement d'une gamme de vins de cépages baptisée « Hubert de Boüard ». L'envie initiale, explique Hubert, était de faire découvrir aux consommateurs l'expression de purs cépages, eux qui sont habitués aux vins bordelais issus d'assemblage. Mais aussi, proposer des vins de plaisir, facilement accessibles.

[...]

De la jovialité mise en bouteille, celle-là même avec laquelle ils ont été produits. Autant dire que l'on guettera la sortie prochaine de la version pure syrah, ainsi que du rosé et de l'effervescent. Quant au pinot noir, eh oui, ce ne sera pas pour tout de suite. Les quelques vignes plantées ont donné cette année 200 bouteilles. Si la dégustation confirme les attentes, d'autres vignes seront plantées. Du pinot noir du côté de Saint-Emilion ? L'audace façon de Boüard.

Article sélectionné par **Guy**

[Lien vers l'article](#)

LANCEMENT IMMINENT DES 5000 PREMIÈRES BOUTEILLES ISSUES D'ARTABAN

Publié le mardi 09 octobre 2018 par Anne Schoendoerffer dans la revue en ligne Vitisphère

Les vignobles Foncalieu, union de caves coopératives en Occitanie, s'apprête à lancer 5000 bouteilles issues d'une des 4 variétés résistantes françaises : l'Artaban. Première entreprise viticole à commercialiser des resdur 1, et pour l'instant la seule. Après l'expérimentation côté vignoble, elle se penche aujourd'hui sur le positionnement marketing.

"Tout a commencé en 2005. Ma réflexion était de créer un vignoble qui puisse produire des raisins à moindre coût tout en respectant au maximum l'environnement" confie Gabriel Ruetsch, le responsable agronome des vignobles Foncalieu. Une petite vigne expérimentale de 50 ares est ainsi plantée en 2007 avec une variété Bouquet. La première production de 2010 correspond aux attentes avec notamment la réduction des traitements contre les principales maladies de la vigne : mildiou, oïdium et ravageurs

[...]

Ces 5000 bouteilles seront en vente courant 2019 dans les caveaux de la coopérative et en CHR*. "Nous pensons que ces cuvées peuvent intéresser les cavistes et les restaurateurs curieux et sensibilisés au développement durable" précise Gaëlle. Une chose est sûre : cette cuvée sera la première commercialisée en France avec une variété française. Et la seule. Pour l'instant. Le président des vignobles Foncalieu, Michel Servage est confiant : "Ces vins sont attendus par nos clients".

Article sélectionné par **Jean-Louis**

(Commentaire de Jean-Louis : L'article fait l'impasse sur les qualités gustatives de ces vins qui, selon d'autres témoignages, ne sont pour l'instant guère au rendez-vous. Le danger est que, en raison de la priorité absolue ainsi donnée à la résistance naturelle aux maladies, les caractéristiques organoleptiques qui, en tant que dégustateurs, nous intéressent aussi au plus haut point, passent au second plan).

[Lien vers l'article](#)